

中大生の旅するチカラ

8

◇食文化を知る旅

B級(当地グルメの祭典へGO!)◇

海外旅行で人気の料理教室
異国の食文化を手習いする

旅にグルメはつきものだ。行く先々で、新鮮な地ものを口にする喜びは、何ものにも代えがたい。ガイドブックで知られる「るるぶ」(JTBパブリッシング)は、「見る・食べる・遊ぶ」の語尾をとった造語だが、食が観光行動の一つであることを象徴している。旅と食は、切っても切れない仲にあるのがわかる。

仕事柄、海外取材に赴くことが多いが、有名レストランや屋台で食べるのはもちろん、近ごろでは現地の料理教室に誘われる機会が増えた。単なる物見遊山ではなく、体験型観光が近年のツーリズムの潮流にあるからだ。「ぜひ参加を」と観光局の職員らから背中を押される。各国ともに食文

化を大いにアピールしたいのである。

韓国ソウルではチヂミやトッポギを、タイではグリーンカレーとトムヤムを、バリ島ではスパイスリーなサテイを習い、スイスでは伝統的な家庭料理ロステイーをと、教わった料理は枚挙にいとまがない。クッキングスタジオは多彩で、船上であったり、ピラタイブの一軒家であったりと、シチュエーションにも凝っている。自分たちで作ったあとの会食が、これまた楽しい。美味しい手料理を囲んだテーブルには笑い絶えず、参加者たちとも親密度が増す。

異国の料理の習得に大切なのはコミュニケーションだが、言葉が通じなくても手が覚えてくれるのがよい。味や香り、触感、さらには見ても美しい料理の手習いは、つくづく五感を刺激するものだと思わされる。帰国後、早速、自宅で調理し



千葉 千枝子

Chiba Chieko

■ちば ちえこ 観光ジャーナリスト。東京成徳短大・城西国際大観光学講師。1988年中央大学経済学部卒、富士銀行入行。シティバンクを経てJTBに入社。96年有限会社設立。運輸・観光全般の執筆、講演活動を行う。All About旅行チャンネル案内役。日本旅行作家協会、日本観光研究学会等所属。著書に「JTB旅をみがく現場力」(東洋経済新報社)など。近著に「観光ビジネスの新潮流」(学芸出版社)がある。

てみるが、素材の新鮮さが足りないせい、もしくは、くりにくいこともある。そこで次に訪問したおりの地元のスーパーを覗いて、手軽にできる合わせ調味料を探したり、珍しい調理器具、レシピ本などを買って帰ることもある。

食の魅力は尽きない。ガイドブックやミシュランを片手にレストランを訪ね歩くのもよいが、機会があったらぜひ一度、料理教室にチャレンジしてほしい。ツーリスト向けの短時間のツアーもある。エプロンや材料を自分で用意する必要がなく、どれも気軽に参加できるものばかりだ。

食を通じて地域への理解を深める

フードツーリズムの潮流

「食は文化」といわれるが、旅人が地域の理解を深めるには食ることが最良の手段である。そ



ゆるキャラの姫路おでん「しょうちゃん」が大活躍した近畿中国四国 B 1 グランプリ in 姫路 (2011年5月開催)

の土地の歴史や地理、庶民の暮らしまでも垣間見ることが出来るからだ。食を求める旅、食に動機づけられる観光を「フードツーリズム」と呼び、近年、観光の世界でも研究が進んでいる。

人気に火をつけたのが B 級ご当地グルメだ。もともとフードツーリズムは、ガストロノミー(美食)やキューズイン(料理店)が王道をいったが、1980年代後半以降、雑誌に謳われた「B 級」なる言葉が、経済的な時代背景とともに日本で大きく開花した。土地に根づいた伝統的な郷土料理

は旅行者にも知られたところだが、B 級ご当地グルメとなれば新顔も珍しくない。味付けや食べ方に地域色があつて、ファストフードに近い手軽なものがある。

この人気を不動のものにしたのが、年に一度、開催される食祭「B 級ご当地グルメの祭典! B 1 グランプリ」である。各地から代表的な B 級ご当地グルメが出店。いずれも 400 円前後のリーズナブルな料金設定で、大盛りでないからさまざま味が楽しめる。「美味しい」と感じたら、使用した割り箸を投票箱に投じて、グランプリが競われる。受賞料理や地名は瞬く間に日本全国に知れ渡るから、その後の観光客誘致にも効果がある。近ごろは大手食品会社も乗り出した。カップ麺などに加工して商品化されたものが、コンビニなどに陳列、販売されている。とはいえ、「本場で食べたい」という気になるから不思議なものだ。

この祭典は、2006年、八戸市で開催されてから今に至る。まちおこしの一環に役場の職員総出で取り組むこともあつて過熱する一方だ。これまでに「富士宮やきそば」「厚木シロコロ・ホルモン」「横手やきそば」「甲府鳥もつ煮」などの B 級ご当地グルメが、全国に名を轟かせた。安くて美味しいのだから、これ以上の至福はない。しか

も観光資源になるのである。

2011年のB級ご当地グルメの祭典! B1グランプリ 主役は「姫路おでん」

2011年11月12・13日の両日、兵庫県姫路市の姫路城周辺を会場に、「B 級ご当地グルメの祭典! B 1 グランプリ in 姫路」が開催される。東日本大震災に見舞われた年に、かつて阪神淡路大震災で甚大な被害を受けた地が会場となるのが感慨深い。5月に同会場で行われた近畿・中国・四国支部大会では、被災地の石巻市(宮城)や浪



約8万枚の瓦を葺き替える姫路城。大天守の高さまで一気にエレベーターで上がることができる。

平成の改修中にある姫路城だが大天守修理見学施設「天空の白鷺」でその過程を観ることが出来る



白銀町にあるおでん専門店「能古(のこ)」。姫路には、冬場だけでなく年中おでんを提供する店が多い



姫路産の生姜を使用した「姫路おでん」でまちおこしをはかる地元の人たち

江町(福島)からも参加があった。避難所暮らしの若者たちが、一生懸命、自慢のB級ご当地グルメを振る舞う姿には心打たれた。生きていく糧であり、幸福な暮らしの源となる「食」が、大きな輪となっている。

播磨地方の中心に位置する姫路は、世界文化遺

を引き立てる。

産で国宝の姫路城(別名「白鷺城」)が街のシンボルだ。黒い瓦の継ぎ目に白の漆喰が施され、遠目には、今にも羽ばたきそうな白鷺に見える。築城400年、世界各国から見学者が絶えない名城だが、あいにく現在、平成の大改修中にある。観光客の減少が懸念されるなかで注目されたのが、B級ご当地グルメ「姫路おでん」だ。

関西風の薄味な「だしつゆ」でいただく姫路おでんは、おでんダネを生薑醬油につけて食す。大根や煮たまご、こんにゃく、しらたき、ごぼう天などの定番おでんダネに、牛すじ肉やタコ、シウマイ、巾着(油揚げ)の中に餅などの具が詰まったもの)なども顔を覗かせ賑やかだ。生姜醬油が、これまたあっさりとして味

実際に、街なかにあるおでん専門店の暖簾をくぐってみたところ、和服姿の女性がお皿に口をつけて残ったつゆを「つつつ……」といったくさまに遭遇、衝撃を受けた。地元の人にとっては当たり前の食べ方も、私たちにとっては意外性に富む。関東煮とは違う食べ方に接すると、旅の気分も高まるというものだ。

もともと播磨地方は、良質な醬油や塩、昆布、鰯節、酒などがそろって豊かな地として栄えた歴史がある。そうしたなかで姫路おでんに目をつけたのが、地元のだしつゆや蒲鉾製造、酒造メーカーなどの経営者たちだ。互いに知恵を絞って、ローカル食をまちおこしにつなげたのである。この秋、日本全国から多くの来場者が見込まれる。

「ピンチをチャンスに」の考え方 姫路おでんに学ぶ

この姫路おでんには、私自身が多くを学ばされた。雅なお城が姿を隠し、観光客離れが進むなかで、着目されたローカルフード。しかも時代は今、大衆グルメに軍配を上げている。姫路城の大手守改修は5年に及ぶ(2014年度まで)予定だが、姫路おでんが今後の姫路観光の救世主となることは間違いないだろう。

姫路城では改修工事の期間に限り、大手守の修理のさまを間近で見学できる施設「天空の白鷺」をオープンさせた。エレベーターを使って地上約46メートルの大手守の近くへ昇り、鯉(しやちほこ)や瓦葺を観ることが出来る。市内を一望したあとは、姫路おでんでお腹を満たして帰路につくとうい。

誰しも一度は、ピンチに陥ったことがあるだろう。そうしたときをチャンスと捉え、前向きにアイデアを持ち寄ることで先が開ける。そうした好例に、姫路おでんがある。